



CARTA NAVIDAD CATERING LAS HERMANAS

¡Qué ilusión nos hace esta carta! La carta, para nosotros, más especial del año. Es nuestra fiesta favorita, ¡o más bien fiestas!

Sí, una detrás de otra las fiestas y celebraciones navideñas se suceden sin parar... cenas de empresa, fiestas navideñas, comidas familiares, desayunos de Reyes ¡y vuelta a empezar!

El Catering Las Hermanas disfruta muchísimo cocinando para vosotros, quitándoos de las manos el agobio y el estrés de tener que pensar menús, ir a la compra o, sencillamente, meteros en la cocina.

Deja que este año seamos nosotros los que cocinemos para ti, los que llevemos a tu puerta esos menús navideños con los que disfrutarás una barbaridad y quedarás como el mismo Rey Mago sin ningún esfuerzo extra.

Ya sabes que, o bien puedes escoger uno de los menús que te proponemos y modificarlos a tu gusto o, finalmente, componer tranquilamente tu propio menú con nuestras opciones de platos sueltos.

No dudes en hablar con nosotros, de tus dudas, de tu menú perfecto o de cualquier cuestión que te pueda surgir en cuanto a número de raciones, ingredientes y composición de la receta para casos de alergias e intolerancias o del transporte del propio encargo.

NOTA: Una última cosa, por motivos de logística los encargos de menús de cocktail y bufé son para un mínimo de 10 invitados. Si sois menos y aun así queréis que os preparemos un cocktail o bufé revisa los platos sueltos, donde puedes encargar lo que quieras sin estar sujeto a menú o cantidades mínimas, te elaboraremos un menú a tu medida.



MENÚS

MENÚS COCKTAIL

1. Noche de Paz

- Brandada de bacalao.
- Camembert al horno.
- Tapenade de alcachofas al aceite de romero.

- Palmeritas rosso e nero.
- Hojaldritos de chistorra.
- Cigarros de chipirón en su tinta.

- Brochetas de salmón tereyaki.
- Brochetas de langostinos envueltos en fideos de arroz.
- Brocheta de melón con jamón.
- Brocheta de pollo rebozado con cacahuetes.

- Croquetas de queso Idiazabal.
- Mini Scotch-eggs de cangrejo.

- Crema de marisco.
- Postre: Tarta Clementine.

Menú convertible:

- Lomo de salmón asado al eneldo, servido con crema agria a las finas hierbas y espárragos verdes salteados con ajo y parmesano.

Precio por persona: 20€

Precio por persona con menú convertible: 25€



2. Let it snow

- Dip de cebolla caramelizada y bacon.
- Taramasalata (dip de salmón ahumado y queso crema).
- Hummus servido con crudités.

- Tabla de embutidos y fiambres.
- Tabla de patés caseros (paté de hígado de pollo, paté campagne y rillettes de cerdo).
- Tabla de ahumados acompañados de encurtidos y queso crema.

- Mini Cape-Cod Crab Cakes (mini-pasteles de cangrejo).
- Brocheta de koftas griegas servidas con salsa tzatziki.
- Croquetas de camembert con mermelada de pimientos.

- Crema de tomate con bolitas de mozzarella.
- Postre: Tarta de zanahoria con frosting de queso crema.

Menú convertible:

- Jamón de Virginia glaseado con arándanos y sirope de arce y acompañado de cremoso puré de patata y zanahorias glaseadas.

Precio por persona: 22€

Precio por persona con menú convertible: 27€



3. Rudolph, el reno

- Colines salados variados, de hojaldre rellenos de jamón serrano y tapenade verde.
- Cigarros de txangurro.
- Palmeritas rosso e nero.

- Croquetas de morcilla.
- Tiras de pollo rebozadas en Panko y servidas con nuestra salsa BBQ casera.
- Cono de gambas rebozadas con azafrán y servidas con alioli de lima-limón.

- Mini-sandwiches de salmón ahumado y huevo.
- Mini-sandwiches de bacon y huevo.
- Mini-sandwiches de ensalada de cangrejo.
- Mini-sandwiches de queso gambozola y manzana.

- Vychissoise de manzana verde con pajarita de hojaldre y bacon.
- Postre: Ruffle milk pie (tarta de rosas de manzana rellenas de crema y con base de pasta filo).

Menú convertible:

- Roastbeef de ternera acompañado de patatas asadas en grasa de oca y parmesano y cebollitas francesas gratinadas.

Precio por persona: 25€

Precio por persona con menú convertible: 30€



MENÚS BUFÉ

1. El Tamborilero

Para empezar:

- Bruschetta con alcachofas a la plancha, queso de cabra y salsa pesto.
- Salchichitas glaseadas con salsa de grosellas y jengibre.
- Mini-quiches de cangrejo.

Crema de marisco acompañada de brocheta de langostinos al horno.

Mini-Beef Wellington individuales.

Guarnición: Patatitas baby asadas al horno con mantequilla a las finas hierbas y parmesano, y judías verdes salteadas con ajo y parmesano.

Tarta de espresso y chocolate.

Precio por persona: 24€

2. Jingle bells

Para empezar:

- Croquetas de Idiazabal.
- Alitas de pollo Buffalo.
- Cigarros de txangurro.

Crema de espárragos blancos con peineta de parmesano.

Jamón de Virginia glaseado con sirope de arce y especias del trampero.

Guarnición: Remolacha, boniato y zanahoria asada con crema de balsámico y compota de manzana con un toque de canela.

Postre: Missisipi Mud Pie (tarta de base de galleta de chocolate, capa de brownie, capa de crema de chocolate y crema de chantilly).

Precio por persona: 22€



3. Have yourself a Merry Little Christmas

Para empezar:

- Camembert al horno servido con mermelada casera a tu elección.
- Rilletes de pato caseras acompañadas de tostadas de pasas.
- Cigarros de chipirón en su tinta.

Crema de remolacha asada, servida con crema agria y eneldo fresco.

Hachis Parmentier de pato y puré de calabaza servido con salsa de moras.

Guarnición: Compota de manzana y ensalada verde (con lechuga romana, crutones, parmesano y vinagreta de limón).

Postre: Tarta Tatín de piña.

Precio por persona: 25€



MENÚ ALMUERZOS Y CENAS

1. Tam-tam van por el desierto

Para comenzar:

- Crostinis de queso de cabra y confitura de higos.
- Rilletes de confit de pato caseras acompañadas de tostadas de pasas.

Crema de rape al azafrán.

Ensalada de pollo braseado y mango con aliño cítrico de yogur y lima.

Costillar de cerdo asado relleno de manzana, castañas y bacon.

Guarnición: Puré de patatas guarnecido con mantequilla, parmesano y nuez moscada.

Guarnición vegetal de remolachas y zanahorias asadas en crema de balsámico.

Sorbete de clementina.

Eggnog cupcakes.

Precio por persona: 22€

2. Ay del chiquirritín

Para comenzar:

- Cigarros de txangurro.
- Croquetas de queso Idiazabal.

Ensalada de brotes con salmón ahumado, arándanos y clementinas.

Sopa Bullabesa acompañada de gruesas rebanadas de pan tostado, salsa rouille y salsa alioli.

Guarnición: Patatitas cocidas para acompañar al alioli.

Sorbete de mojito (con alcohol).

Brazo de gitano relleno de crema de café.

Precio por persona: 25€



3. The 12 days of Christmas

Para comenzar:

- Tapenade de alcachofas con aceite de romero.
- Blinis rusos caseros acompañados de crema agria y salmón marinado.

Crema de espárragos blancos servida con pajarita de bacon.

Ensalada de pomelo, mozzarella, nueces y parmesano.

Lomo de salmón entero glaseado con mandarina y jengibre.

Guarnición: Salteado de brócoli especiado con ajo.

Arroz basmati de jazmín.

Helado de manzana asada y canela.

Corona navideña tejida con arándanos rojos.

Precio por persona: 24€

4. Ave María

Para comenzar:

- Mini Scotch-eggs de cangrejo.
- Palmeritas de salmón ahumado y semillas de amapola.

Crema de marisco con brocheta de langostino al horno.

Ensalada de manzana, nueces, uvas negras y queso gorgonzola.

Pechuga de pavo rellena de manzanas, castañas y arándanos.

Guarnición: Gratín Dauphinois.

Judías verdes salteadas con ajo y parmesano.

Sorbete de pomelo al cava (con alcohol).

Tarta Clementine.

Precio por persona: 25€



5. Santa Claus is coming to town (especial niños)

Para comenzar:

- Croquetas de cangrejo.
- Cono de calamares rebozados acompañados de alioli de lima.

Sopa de pescado especial para niños.

Ensaladilla rusa Martín.

Jamón asado con glaseado de Coca-cola y confitura de frutos rojos.

Guarnición: Puré de patatas guarnecido con mantequilla, parmesano y nuez moscada.

Mazorca de maíz servida con mantequilla a las finas hierbas.

Helado de nubes (marshmallows).

Missisipi Mud Pie (tarta de base de galleta de chocolate, capa de brownie, capa de crema de chocolate y crema chantilly para decorar).

Precio por persona: 23€

6. All I want for Christmas is you (quasi-vegetariano)

Para comenzar:

- Burschetta de berenjena asada y menta.
- Tapenade de alcachofas con aceite de romero.

Crema de zanahoria, naranja y jengibre.

Ensalada de remolacha, lentejas, queso de cabra y pesto de eneldo.

Risotto de pera y queso gorgonzola.

Guarnición: Ensalada verde de acompañamiento.

Carpaccio de remolacha.

Sorbete de frutos rojos.

Strudel de pasta filo relleno de manzanas y moras.

Precio por persona: 22€



MENÚ DESAYUNO Y BRUNCH

1. Los peces en el río

- Gofres de arándanos servidos con sirope de arce.
- Acompañados de huevos revueltos, tiras de bacon.
- Y de brochetas de frutas frescas.

Precio por persona: 12€

2. Adeste fideles

- Croque madame muffins (muffins de pan rellenos de bacon, huevo y bechamel).
- Acompañados de patatas fritas.
- Y de tarrito de yogur griego con frutos del bosque y menta.

Precio por persona: 10€

3. Arre borriquito

- French toast o torrijas americanas bañadas en sirope de arce.
- Acompañadas de zumo de pomelo y naranja recién exprimido.
- Y de tarritos de melón en trozos.

Precio por persona: 15€



4. Joy to the world

- Rollos de canela y naranja con glaseado de queso crema.
- Acompañados de mini quiches de brie y bacon
- Y de tarritos con mi muesli favorito (copos de maíz, cacahuetes, semillas de sésamo tostado orejones, frutos del bosque, yogur y un chorrito de sirope de arce)

Precio por persona: 15€

5. ¡Ya vienen los Reyes! (perfecto para la mañana de Reyes)

- Roscón de Reyes casero (se puede encargar sólo o relleno de nata o trufa): de 6 o 12 raciones a elegir. O, si quieres regalarte un desayuno para ti, podemos prepararte un Roscón individual pequeñito o en nuestro formato muffin.
- Acompañado de nuestra mezcla de chocolate a la taza que sólo tienes que disolver en leche.
- Y zumo de naranja recién exprimido.

Precio por persona: 10€

PLATOS SUELTOS

APERITIVOS Y ENTRANTES... PARA PICAR

- Dip de cebolla caramelizada y bacon servido con rebanadas de pan tostado 4,25€.
- Dip de tres quesos y nueces pecanas servido con rebanadas de pan tostado 5,10€.
- Tapenade de alcachofas con aceite de romero 9€.
- Taramasalata (dip de salmón ahumado y queso crema) 8€.
- Brandada de bacalao 10€.
- Camembert asado, servido con la mermelada casera de tu elección 6,10€.
- Croquetas edición exclusiva navideña:
 - de camembert con mermelada de pimientos 8€/8 unidades.
 - de queso Idiazabal 9€/8 unidades.
 - de rabo de toro 10€/8 unidades.
 - de cangrejo 8€/8 unidades.
- Crostinis de carne de ternera asada servidos con salsa de rábano picante 10,20€/12 unidades.
- Bruschettas con alcachofas, queso de cabra y salsa pesto 8,40€/6 unidades.
- Bruschettas de portobellos rellenos de ricota 7,55€/6 unidades.
- Crostinis de pollo saltimbocca 9,15€/4 unidades.
- Crostinis de queso de cabra y confitura de higos 8,10€/6 unidades.
- Mini Scotch eggs de cangrejo 15€/12 unidades.
- Colines salados variados, de hojaldre rellenos de jamón serrano y tapenade verde 6€/8 colines.
- Cigarros de chipirón en su tinta 7,25€/4 unidades.
- Cigarros de txangurro 9,10€/4 unidades.
- Caramelos de pasta filo rellenos de brie y salsa de arándanos 8,15€/ 4 unidades.
- Palmeritas de hojaldre rosso e nero (con tomate secado al sol y olivas negras) 14€/12 unidades.
- Champiñones rellenos de queso de cabra y asados al horno 7,45€.
- Rilletes de confit de pato caseras acompañadas de tostadas de pasas 10€.

- Paté de campagne casero 8€.
- Paté de morcilla 6,80€.
- Salchichitas glaseadas con salsa de grosellas y jengibre 8,45€/12 unidades.
- Bolitas de albóndiga de salchicha y queso cheddar 9€/12 unidades.
- Mini-quiches de cangrejo 7,40€/12 unidades.
- Tarta tatin de tomate 12 porciones: 18€.
- Tarta salada de queso de cabra y cebolla caramelizada 12 porciones: 15€.
- Pastel de canapés (4 pisos de distintos canapés que se sirve en un molde de cake cortado en rebanadas) 12 porciones: 18€.
- Tablas:
 - Selección de embutidos y fiambres 20€.
 - Selección de quesos nacionales y de importación acompañados de uvas moradas y membrillo 20€.
 - Selección de ahumados acompañados de encurtidos y queso crema 20€.
 - Paté de campaña y rillettes de pato casero con confitura de cebolla y de frutos rojos 30€.
 - Crudités (palitos de hortalizas crudas) servidas con salsa de queso azul y hummus 15€.

***** Si quieres que acompañemos las tablas con un cestillo de panes y picos avísanos *****

 - Mejillones al gorgonzola 10€.
 - Mejillones al idiazábal 13€.
 - Moules et frites (receta belga de mejillones cocidos en salsa de vino blanco y acompañados de patatas fritas caseras) 8,40€.
 - Langostinos thai rebozados en cacahuets 8€/10 unidades.
 - Brochetas de langostinos picantes y chorizo 7,75€/8 unidades.
 - Blinis rusos caseros acompañados de salmón marinado, crema agria y falso caviar de salmón 15€.
 - Cono de calamares rebozados acompañados de un alioli de lima 6,45€.
 - Cono de gambas rebozadas con azafrán y alioli de lima-limón 7,15€.
 - Frito Misto. Plato de frittura di pesce (con gambas, calamares, boquerones y trozos de bacalao rebozados y fritos) 10.50€.
 - Buñuelos de bacalao 8.35€.
 - Mini-Cape Cod Crab cakes (pasteles de cangrejo) 8.10€.
 - Soldaditos de Pavía, o tiras de bacalao rebozado y frito 5.65€.



ARROCES Y PASTAS

- Arroz con bogavante 58,30€/4 personas.
- Arroz negro con chipirones y langostinos, servido con salsa alioli casera (opcional) 45,60€/4 personas.
- Risotto de peras y gorgonzola 8,25€/persona.
- Risotto de setas y foie 9,80€/persona.
- Risotto de champán 9,15€/persona.
- Pasta al nero di sepia con salsa de marisco 8,80€/persona.
- Manicotti rellenos de cangrejo con salsa roja 36,40€/4 personas.
- Raviolis rellenos de langosta con salsa de marisco 41,40€/4 personas.



ENSALADAS

- Ensalada Waldorf 8,60€.
- Ensalada verde (con lechuga romana, crutones, parmesano y vinagreta de limón) 5,30€.
- Ensalada de ahumados (con salmón ahumado, arenques en vinagre, palmito, remolacha y encurtidos) 8,20€.
- Ensaladilla rusa Martín 7,90€.
- Ensalada malgache de marisco (con langostinos, calamares, pulpo, cebolla roja, aguacate y mango) 8,60€.
- Ensalada de pomelo, mozzarella, nueces y parmesano 5,10€.
- Ensalada de manzana, nueces, uvas negras y queso gorgonzola 7,40€.
- Ensalada de pollo al curry con mango 6,95€.
- Ensalada de pato asado con canónigo y mandarina 7,80€.
- Ensalada de brotes con salmón ahumado, arándanos y clementinas 7,75€.
- Ensalada de pollo braseado y mango con aliño cítrico de yogur y lima 7,15€.
- Ensalada de calabaza asada y col rizada con granada, feta y aliño de naranja 6,85€.
- Ensalada templada de zanahorias glaseadas con sirope de arce, queso de cabra y granada 7,50€.

SOPAS Y CREMAS FRÍAS O CALIENTES

- Bullabesa acompañada de gruesas rebanadas de pan tostado, salsa rouille y salsa alioli 44,80€/4 personas.
- Sopa de pescado, especial para niños 5,20€.
- Sopa fría de melón, pomelo y menta 4,20€.
- Consomé al Jerez 6€.

- Vichysoisse (crema fría –o caliente – de puerro) 4,10€.
- Vichysoisse de manzana verde con crujiente de bacon 4,30€.

- Bisque de cangrejo (crema de cangrejo) 5,80€.
- Crema de marisco 6,10€.
- Crema de rape al azafrán 6,15€.
- Crema de espárragos blancos (se puede servir fría o caliente) 2,80€.
- Crema de zanahoria y naranja 3,20€.
- Crema de calabaza 3,10€.
- Crema de remolacha acompañada de crema agria y cilantro 3,35€.
- Crema de castañas y setas de temporada 6,85€.

CARNE, POLLO Y FIAMBRES

- Bouef Bourignon (estofado francés de ternera guisada con vino tinto) 12,75€.
- Ternera asada con costra de pimienta 35,40€/6 personas.
- Roastbeef 40,65€/6 personas.
- Costillas de ternera braseadas con granada y vino tinto 9,20€.
- Rabo de toro estofado 10,60€.
- Beef Wellington (Solomillo de ternera servido con mostaza, hongos y jamón ibérico y envuelto en una lámina de hojaldre) 14,80€.
- *** Se puede elaborar tanto en versión individual como en una pieza entera para varias personas****
- Carrilleras de ternera guisadas con vino tinto y chocolate 9,85€.
- Ternera Stroganoff acompañada de crema agria y tallarines 7,25€.
- Ossobucco a la milanese servido con risotto al azafrán 35,15€/4 personas.
- Vitello tonnato (receta italiana de finas lonchas de redondo de ternera napadas con salsa de atún, un mar y montaña clásico) 8,85€.
- Jamón de Virginia asado, con el glaseado de vuestra elección:
 - Clásico con piña y clavos de olor 15,20€/10 personas.
 - Con sirope de arce, jengibre y cognac 18,25€/10 personas.
 - Con confitura de albaricoque y bourbon 17,50€/10 personas.
 - Con Coca-cola y confitura de frutos rojos 16,55€/10 personas.
- Solomillo de cerdo Marie (relleno de paté, champiñones y bacon) 9,45€/4 personas.
- Solomillo de cerdo Pedrito (relleno de foie y confitura de cebolla al Pedro Ximenez) 12,30€/4 personas.
- Solomillo de cerdo al whisky 7,95€.
- Lomo de cerdo Orloff (cortado en cuadernitos y rellenos de queso y bacon) 13,65€/4 personas.
- Costillar de cerdo asado relleno de manzana, castañas y bacon 15,80€/4 personas.
- Porchetta italiana Genaro (rellena con hierbas, migas de pan y mortadela) 25,60€/8 personas.
- Callos guisados a la madrileña 20,75€/6 personas.



- Pato asado de Navidad con gravy de vino de Oporto 14,55€/2 personas.
- Hachis parmentier de pato servido con salsa de moras (receta francesa de pastel de pato asado y desmenuzado cubierto de una capa de puré de calabaza y una base gordita de puré de patata) 12,85€/persona.
- Pato a la naranja 13€/2 personas.

- Pularda rellena de manzana y frutas secas, acompañada de salsa de Oporto 48,00€/6 personas.
- Pavo asado relleno con frutos secos y frutas deshidratadas y glaseado con sidra caliente 45,20€/8 personas.
- Pechuga de pavo rellena de manzana y arándanos 18,30€/6 personas.
- Pollo en pepitoria con la receta de mi abuela 18,65€/4 personas.
- Pollo asado a la sal trufada 14,30€.
- Pollo relleno de jamón y queso (se puede servir como fiambre, bien frío o caliente) 12,85€.
- Pechuga de pollo entera rellena de bacon y 4 quesos acompañada de salsa de cebolla dulce 9,75€.
- Pollo a la Kiev (receta rusa de pollo relleno de mantequilla a la finas hierbas, empanado y cocinado en el horno) 9,45€.
- Coq au vin (receta francesa de pollo guisado con vino tinto y acompañado de zanahorias, champiñones y cebollitas francesas) 12,85€.

PESCADO Y MARISCO

- Merluza a la koskera (en una salsa verde cremosita) 22,70€/2 personas.
 - Merluza rellena de gulas y gambas con salsa de marisco 26,55€/4 personas.
 - Chipirones en su tinta 10,65€.
 - Chipirones Pelayo (encebollados) 10,60€.
 - Carpaccio de gambas al ajillo 8,20€.
 - Albóndigas de rape en salsa de langostinos 9,25€.
 - Lubina en papillote rellena con cebolla, hinojo y manzana 7,85€.
 - Cocochas de bacalao en salsa verde 15,65€.
 - Lomo de salmón entero asado con cítricos y finas hierbas 18,20€/4 personas.
 - Gravlax o salmón marinado loncheado 7,80€.
 - Salmón en croute (lomo de salmón pincelado con mostaza a la antigua, guarnecido con espinacas y hierbas frescas y envuelto en hojaldre) 12,40€.
- *** Se puede elaborar tanto en versión individual como en una pieza entera para varias personas***
- Salmón al horno glaseado con mandarina y jengibre 8,70€.
 - Bacalao al ajoarriero 15,30€/2 personas.
 - Langostinos asados con aliño de ajo, jengibre y lima 7,90€.
 - Hamburguesa de langostinos en pan de brioche con salsa tártara, rabanitos y brotes de alfalfa 9,15€.
 - Gambas en salsa oriental de naranja 8,75€.
 - Pastel de cabracho 12,90€.
 - Pudding de marisco 10,65€.

GUARNICIONES, SALSAS Y ACOMPAÑAMIENTOS

- Arroz salvaje al vapor	3,60€.
- Arroz basmati de jazmín	3,75€.
- Setas rehogadas en mantequilla y tomillo fresco	3,85€.
- Manzana asada con canela y jengibre	2,45€.
- Compota de manzana con un toque de canela	3,10€.
- Puré de castañas casero	4,15€.
- Puré de boniato servido con capa de marshmallows	5,30€.
- Cebolla caramelizada al Pedro Ximenez	3,15€.
- Cebollitas francesas confitadas en mantequilla	4,25€.
- Guarnición vegetal de remolachas y zanahorias asadas en crema de balsámico	4,30€.
- Judías verdes salteadas con ajo y parmesano	3,45€.
- Espárragos verdes salteados en mantequilla a las finas hierbas.	4,10€.
- Guisantes a la menta con mantequilla	3,10€.
- Lombarda con manzana, arándanos y sidra	3,50€.
- Mazorca de maíz servida con mantequilla a las finas hierbas	2€.
- Calabaza asada en una mantequilla con aroma a nuez	2,80€.
- Salteado de brócoli especiado con ajo	2,35€.
- Patatitas baby asadas al horno con mantequilla a las finas hierbas y parmesano.	3,45€.
- Patatas Hasselback	2,10€.
- Puré de patatas guarnecido con mantequilla, parmesano y nuez moscada	3,55€.
- Patatas paja	3€.
- Patata asada	1€.
- Patatas fritas	3,25€.
- Patatas panadera	3,80€.
- Gratín Dauphinois	6,40€/4 personas.
- Tartiflette (gratin de patata con queso Reblochon)	7,25€/4 personas.

BOLLERIA, PAN Y MASAS

- Roscón de Reyes tradicional (se puede encargar sólo o relleno de nata o trufa)
22€/12 porciones.
25€/12 porciones, relleno.
 - Corona navideña tejida con arándanos rojos 20€/12 porciones.
 - Bollos suizos 12€/10 unidades.
 - Croissants 15€/10 unidades.
 - Bandeja de pastas de té. 18€/20 unidades.
 - Donuts glaseados con azúcar o con chocolate 15€/8 unidades.
 - Rollos de canela tradicionales 10€/6 unidades.
 - Rollos de canela y naranja con glaseado de queso crema 12€/6 unidades.
 - Gofres caseros espolvoreados con azúcar glas o acompañados con salsa de chocolate 5€.
 - Tortitas americanas acompañadas de sirope de arce y fruta fresca 6,25€.
 - Bagels canadienses acompañados de crema agria 12€/6 unidades.
 - Monkey bread (bocaditos de bollito rebozado en canela y azúcar y caramelizados en el horno) 8,50€.
 - Cestillo de bollería casera hecha en el día: croissants, bollos de leche, rebanadas de pan de molde para tostadas.
15€/10 unidades variadas o a elegir.
- *** Si quieres que acompañemos la bollería con una selección de mermeladas caseras y miel, **avísanos.** ****
- Brioche casero hecho en el día. 10€/unidad.
 - Scones británicos acompañados de crema agria y mermelada a tu elección.
12€/6 unidades.
 - Pudding de donuts. 12€/6 raciones.
 - Pudding de pain au chocolat 12€/6 raciones.
 - French toast, o torrijas americanas bañadas en sirope de arce 8,25€.
 - Palmeritas dulces de hojaldre 6€/10 unidades.

DULCES Y POSTRES

- Tarta Sacher 35€.
- Tarta de chocolate Nigella (cremosa sin apenas harina y con mucho cacao) 30€.
- Tarta Clementine (de crema de queso y clementina y cubierta de nata con yogur griego) 30€.
- Tarta Miss Daisy (de mousse de chocolate, frambuesa y vainilla con base de galleta Oreo) 35€.
- Missisipi Mud pie (tarta de base de galleta de chocolate, capa de brownie, capa de crema de chocolate y crema chantilly para decorar) 30€.
- Ruffle milk pie (tarta de rosas de manzana rellenas de crema y con base de pasta filo) 30€.
- Tarta Capuchina (pisos de bizcocho de vainilla con sirope de café y crema de mascarpone) 35€.
- Victoria sponge cake de limón (Tarta de bizcocho esponjoso cubierto de crema de limón) 30€.
- Tarta tatin de manzana 30€.
- Tarta tatin de piña 30€.
- Tarta selva negra 25€.
- Brazo de gitano relleno de crema de café 30€.
- Tronco de Navidad relleno de castañas y chantilly y cubierto con salsa de chocolate 30€.
- Tarta de zanahoria y nueces con frosting de queso crema 30€.
- Tarta de espresso y chocolate 20€.
- Pie de manzana 25€.
- Christmas cake de Almu (tradicional cake de frutas y frutos secos borrachos en ron) 30€.
- Tarta de frambuesas, pistachos y chocolate blanco 30€.

**** *Las tartas y pasteles pueden ser de 8 o 12 porciones. Cuando sean tartas de pisos o con varias capas el número de porciones aumentará, si tienes dudas consulta con nosotros. ****

- Macarons: de vainilla, de fresa, de chocolate, de pistacho, de menta, de rosas. 12 unidades /20€.
- Trufas variadas 20 unidades/12€.
- Brownies 12 porciones/9€.
- Brownies con chips de bastón de caramelo 12 porciones/10€.
- Blondies (brownies de chocolate blanco) 12 porciones/12€.
- Galletas caseras de chocolate 12 unidades/8€.
- Galletas caseras de mantequilla de cacahuete 12 unidades/12€.
- Galletas de jengibre (con forma de hombrecito o de reno) 12 unidades/10€.
- Corona de galletas de jengibre (de estrellas y ángeles glaseados) 20€.
- Cupcakes de sirope de arce y nueces de pecán 6 unidades/18€.
- Cupcakes de zanahoria 6 unidades/12€.
- Cupcakes de chocolate y nubes 6 unidades/12€.
- Cupcakes de ponche de huevo 6 unidades/15€.
- Compota de manzana servida con una mousse de queso Idiazabal 7,40€.
- Mousse de chocolate en vasitos 5,25€.
- Coulant de dos chocolates 6,80€.
- Coulant de caramelo salado 6,25€.
- Crème brulée clásica 6,15€.
- Crème brulée de café 6,45€.
- Tiramisú clásico de café 11,25€/6 personas.
- Tiramisú de limoncello y fruta fresca 12,30€/6 personas.
- Bandeja de eclairs menudos de chocolate, café, crema y cubierta de color rosa, pistacho, amarillo, azul clarito... 15,20€/12 pasteles.
- Profiteroles rellenos de nata y cubiertos de salsa de chocolate caliente 7,45€.
- Croquembouche (torre de petit choux ensamblada con hilos de caramelo) 23,10€/6 personas.
- Strudel de manzanas y moras 8,15€/4 personas.
- Panacotta de chocolate blanco con coulis de frutos rojos 4,80€.
- Pavlova con chantilly y frutas del bosque 20€.



HELADOS Y SORBETES

****Los helados y sorbetes se sirven en una terrina de 1 litro de capacidad, como para unas 4-5 personas****

- Helado de manzana asada y canela	6,20€.
- Helado de Candy cane (bicolor blanco-rosa y sabor a peppermint)	8€.
- Helado de nubes (marshmallows)	6,80€.
- Helado de ponche de huevo (eggnog, con alcohol)	7,15€.
- Helado de galleta de jengibre	7,75€.
- Helado de vainilla, bourbon y pecanas (con alcohol)	8,60€.
- Sorbete de pomelo al cava (con alcohol)	12€.
- Sorbete de rosas	10€.
- Sorbete de mojito (con alcohol)	9,20€.
- Sorbete de mandarina	6,40€.
- Sorbete de frutos rojos	7,50€.
- Sorbete de piña colada (con alcohol)	8€.



POLÍTICA DE CONTRATACIÓN:

Es muy importante que, en beneficio de un mejor servicio y de un mejor entendimiento, antes de realizar un encargo con nosotros tengas bien clara nuestra política de contratación.

No nos hacemos responsables, si no las has leído, de que luego puedan surgir inconvenientes o malos entendidos.

Cualquier duda o consulta que quieras plantearnos la contestaremos con muchísimo gusto.

1. Comunicación:

- Una vez hayamos hablado y visto contigo lo que quieres encargarnos, a la mayor brevedad posible (entre 24 y 48 horas), te enviaremos un borrador de presupuesto para que lo estudies y nos lo confirmes o consultes.
- Os rogamos que, si queréis hacernos un encargo seáis vosotros mismos, los que estéis a cargo del evento, los que habléis con nosotros, no deleguéis en vuestros maridos, esposas, hijos o amigos, luego pueden surgir malos entendidos debidos a la falta de comunicación.
- Con todas las condiciones claras (nº invitados, fecha y hora entrega, transporte) y la selección hecha te enviaremos el presupuesto definitivo.

2. Fianza y pago:

- Solicitamos, a modo de fianza, el 40% del importe final del encargo, para lo cual te indicaremos un número de cuenta bancaria donde poder realizar el pago de la misma.
- En el momento de la entrega del pedido se realizará el pago del 60% del precio restante, en efectivo, así como la entrega de la factura.
- Si solicitas nuestro servicio de entrega a domicilio el pago del mismo también se abonará en el momento de la entrega del encargo.

3. Aceptación de encargos, cambios de última hora y política de anulación:

- Aceptamos encargos con una semana de antelación antes de la fecha de la celebración, o, para celebraciones pequeñas (5-10 invitados) con 48 horas de antelación.
En caso de contar con menos tiempo, la aceptación del encargo estará sujeta a nuestra disponibilidad, pero no dudes en consultarnos.
- El encargo no incluye las bebidas, el servicio, el menaje, ni el montaje.
- Tenemos disponible servicio de camareros si te hace falta, consúltanos.

- Pedirte, que en todo caso nos indiques si entre tus invitados existen casos de alergias, intolerancias o enfermedades alimentarias que tengamos que tener en cuenta a la hora de planificar el catering de tu celebración.
Siempre vamos a preguntaros, pero, si por cualquier razón, no nos indicáis y existen incidentes derivados de esta circunstancia no nos hacemos responsables de una posible intoxicación.
- Se aceptan cambios de última hora con un máximo de 48 horas de antelación, en encargos pequeños (hasta 10 invitados) y de 4 días de antelación, en encargos más grandes. Cualquier cambio efectuado a partir de ese momento incrementará el precio del presupuesto definitivo.
- Se admiten cancelaciones si estas se producen con una antelación máxima de entre 10 y 7 días antes del evento dependiendo de la magnitud del mismo, conservando, en cualquier caso, el importe de la fianza.
- Las anulaciones se harán vía telefónica o email con acuse de recibo, si este no se formaliza la anulación no será efectiva.

4. Servicio de recogida y servicio de entrega a domicilio:

- Los portes y entregas no están incluidos en el precio.

Puedes venir a recoger tu encargo, de forma gratuita, a la calle Zurbarán, nº 19, CP/28010, Madrid.

Si decides venir a recoger tu pedido tienes que saber dos cosas:

- Hay platos de la carta, que por razones de higiene, movilidad delicada o riesgo de llegar en mal estado sólo se podrán escoger si los entregamos nosotros a domicilio.
 - Nosotros preparamos el encargo para que lo recojas embolsado y etiquetado, desde aquí sale en perfectas condiciones, y es aquí donde termina nuestra responsabilidad respecto a la manipulación posterior que se haga de los platos. Es decir, no nos hacemos responsables si una vez entregados los platos no llegan en perfectas condiciones a destino, ya que no podemos garantizar que, una vez entregados, sean tratados apropiadamente.
- Puedes solicitar nuestro servicio de entrega a domicilio que tiene un cargo adicional de 12€.
 - Indícanos la hora a la que será el evento y lo tendremos listo 2 horas antes del mismo, bien para que pases a recogerlo o bien para recibirlo en tu puerta. En caso de que el plato sea caliente o que requiera de alguna preparación extra antes de servirlo os lo dejaremos claramente explicado.

5. Política de reclamaciones, devoluciones y responsabilidad civil:

- Atenderemos con mucho gusto cualquier reclamación, queja o comentario que tengas que hacernos si has tenido algún problema con nuestra empresa.
- Advertimos que, todos nuestros platos, antes de entregarlos, son debidamente testados y fotografiados para un mejor servicio y entendimiento entre todos.
- No aceptaremos reclamaciones respecto a cantidades, ingredientes o problemas derivados del servicio de recogida a domicilio ya que, como hemos advertido, os



informamos antes de aceptar el encargo en firme sobre el número de raciones de los platos encargados, los ingredientes que los componen y los riesgos que entrañan una mala manipulación de los platos, en esos casos no habrá posible devolución.

- Estamos abiertos a reclamaciones, devoluciones y, por supuesto, al reembolso total o parcial del coste del encargo en caso de que haya habido algún problema debido a nuestra propia negligencia. Eso se dará en los siguientes casos:
 - No tener el encargo entregado/preparado a tiempo sin justificación válida.
 - No hacer entrega del pedido completo tal y como estaba contratado.
 - No realizar una correcta entrega del encargo, llegando las cosas en mal estado.
 - Producir, alguno de nuestros platos, una intoxicación alimentaria derivada del mal estado de los ingredientes, una mala preparación o un transporte defectuoso.

- El Catering las Hermanas cuenta con un seguro de responsabilidad civil acorde al tipo de actividad que venimos desarrollando.